

Papanași



Usor

Ingrediente:

1 cutie [Mix pentru Papanași](#) de la Dr. Oetker 200 g brânză dulce
30 ml apă (3 linguri)

Pentru servire:

200 g smântână
150 g dulceață (afine, fructe de pădure, vișine, cireșe amare)

Mod de preparare:

Într-un vas pentru mixer se pune praful pentru papanași împreună cu brânza dulce.

Se amestecă totul cu mixerul (cu spiralele) timp de 3 minute la viteză mică până se obține o pastă densă și omogenă. Se pune făina într-un vas și se trec mâinile prin făină, înainte de modelarea aluatului.

Se ia o lingură din aluat și se formează bile din aluat de 2 dimensiuni: 2-3 cm pentru capac și 6-7 cm pentru papanași. Bilele de dimensiuni mai mari se turtesc puțin între mâini și cu degetul se face o adâncitură în mijloc formând papanașii sub formă de inele.

Papanașii astfel formați se prăjesc în ulei bine încins la foc mediu pe ambele părți. Se scot și se lasă la scurs pe un șervețel de hârtie.

Papanașii se pot servi după preferință cu dulceață (de afine, fructe de pădure, vișine, cireșe amare), smântână și zahăr pudră.

